

Le Domaine de Herrebouc ouvre ses portes dimanche !



Le Domaine de Herrebouc ouvre ses portes dimanche !

A l'occasion de l'opération nationale « Pique-Nique chez le vigneron indépendant », le Domaine de Herrebouc à Saint-Jean Poutge convie ses clients, les Gersois et les visiteurs à venir partager une journée riche en émotions

dimanche 19 mai 2024

Le pique-nique chez le vigneron indépendant est la première porte ouverte historique du domaine de Herrebouc.

Fort de un grand succès régional en Alsace, l'opération a été nationalisée en 2011 par les vignerons indépendants de France et a immédiatement séduits le domaine de Herrebouc.

Le principe de la journée est simple : **le visiteur vient pique-niquer sur le domaine, le vigneron fait découvrir et déguster ses vins.**

Des **activités, un concert et des animations** sont proposées en collaboration avec des partenaires afin de découvrir le domaine autrement ainsi qu'un **repas champêtre sur réservation** en alternative au pique-nique, dans la cour du château (avec possibilité de repli dans le chai en cas d'intempéries).

Le programme de la journée

Dégustation au caveau de vente des vins bio et biodynamiques du domaine, déclinés en 3 gammes : Essentielles, Singulières & Esprit de Herrebouc sans oublier les Vignerottes et la toute nouvelle Carpe à bulles, en avant-première en service au verre.

Expo photos du collectif de photographes Vertige « Au-delà des frontières : Bologna » avec un partenaire auscitain Bruits d'Couloir

Initiation Yoga avec Sylvie Morisson – Essentiel-S (10h00 – 11h30)

Atelier Chants du Monde avec Véronique Far – La Petite Cahuze & Ecolieu du Laring (64) et Nicolas Thévenin aux percussions (11h30-12h30)

En clin d'œil à l'expo Bologna, **un déjeuner BIO italien** (végétarien et carné) par Jean-François Robinet, traiteur et chef au conseil départemental du Gers

Concert du trio ethno-folk Erdöwsky

Balades balisées dans les vignes

Jeux en bois géant pour petits et grands de Willywoodtoys complétés des traditionnels molky et jeux de plein air et de société.

Gratifieria : On a tous chez nous un objet qui nous encombre... et qui sait, il pourrait encore servir ! Déposez votre objet, et repartez avec celui qui vous manquait. Et pourquoi ne pas offrir un service, une performance ou une idée !

Pour plus d'information sur l'événement : <https://herrebouc.fr/evenements-animations-domaine/pique-nique-vigneron-independant/>



A propos de Herrebouc

Vignerones indépendantes en Gascogne, Carine et Hélène vinifient artisanalement depuis 20 ans, dans les chais du Château de Herrebouc, les raisins issus de leurs 10 cépages en coteaux argilo-calcaires. Les petits rendements, le soin porté à la vigne et le travail minimaliste au chai révèlent l'effet terroir qui marque le millésime de ces vins de gastronomie au potentiel de garde élevé. Certifiés bio depuis 2010 et biodynamiques (Demeter) depuis 2020, les vins se déclinent en 3 gammes à la personnalité affirmée, et quelques  ditions limitées.

Situé sur un site médiéval et inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, le domaine regroupe 18 ha de vignes, 80 ha de landes, bois, terrasses, prairies et grandes cultures bio, le plus gros moulin construit sur la Ba se au XIIIème siècle, un canal et une maison éclusière, une tour fortifiée construite fin XIIIème siècle puis remaniée fin XVIème par la famille Ferrabouc, qui lui a donné son nom. Des bâtiments d'exploitation du XVIème et XVIIème siècles, abritent l'activité viticole : cuvier de vinification et d'élevage, chai de vieillissement des vins en barriques, jarres et bouteilles, caveau de vente et de dégustation.

Pour plus d'informations générales, visitez le site internet <https://herrebouc.fr/>

